



CHAMPAGNE
MAILLART



Avec Nicolas Maillart, le séducteur

Un autre Nicolas, qui porte les bulles avec talent et le nom de la marque née en 1753. Depuis 2003, l'héritier Nicolas Maillart (31 ans), œnologue de formation, part à la reconquête des marchés, en affinant la production (en respectant l'équilibre naturel). Planté sur 8,5 ha, le vignoble Maillart se trouve au cœur même de la Montagne de Reims, berceau champenois du Pinot Noir, entre Bouzy, Ecueil et Villers Alleraud. En élaborant ses champagnes dans le style haute couture, Nicolas a gagné un premier pari et parmi ses cinq cuvées, le Brut Platine 1er cru est vraiment une cuvée séductrice. Assemblage de Pinot Noir (80 %) et de Chardonnay (20 %), vieilli en fûts, cette cuvée offre une profondeur et une fraîcheur soutenues par une longue bouche. Vendue 25€ chez les meilleurs cavistes et épicerie fines (Lafayette Gourmet).

• Nicolas Maillart

5 rue Villers-aux-Nœuds 51500

Ecueil. Tél. 03 26 49 77 89

www.champagne-maillart.fr

SARL Nicolas Maillart - 5, rue Villers-aux-Nœuds - 51500 ECUEIL - Tél. : +33(0)3 26 49 77 89 - Fax : +33(0)3 26 49 24 79
e-mail : contact@champagne-maillart.fr - Site : www.champagne-maillart.fr

SARL au capital social : 10 000 € - siret : 485377 014 RCS Reims - APE 741J - TVA : FR 34 485 377 014